



Fiche Technique Client

Chou grand modèle pur beurre à garnir 14.5g x 80

Modifié le : 11 déc. 2025
Générée le : 3 mars 2025, 15:12
Code interne : PF2233
Code article : 09903602
Version : P.12.1.0

Libellé légal Chou grand modèle pur beurre à garnir
Libellé commercial Chou grand modèle pur beurre à garnir
14.5g x 80
Marque JEAN DUCOURTIEUX
Code EAN 3048280990366
DDM 364 J
Durée de vie minimum à livraison 182 J
Code douanier 1905908000

Entité de commercialisation : S.A.S ST MICHEL BISCUITS , Z.I. 2, Bd de l'Industrie, Contres – F-41700
LE CONTROIS-EN-SOLOGNE

Site de production	Adresse	Origine de fabrication	Certifications
Champagnac	Avenue Jean Ducourtieux 24530 Champagnac-de-Belair	Fabriqué en France.	BRC, IFS

ÉTIQUETAGE

Liste des ingrédients

œufs, farine de **blé**, **beurre** pâtissier 29%, poudres à lever : diphosphates et carbonates de sodium (**blé**), sel

Allergènes (UE uniquement) Contient : gluten, lait, œuf
Traces éventuelles de : soja

OGM Produit ne faisant pas l'objet d'une déclaration de présence OGM sur l'étiquetage en application des règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation Produit non soumis aux obligations d'étiquetage du règlement (CE) 1169/2011

Nanotechnologies Absence d'ingrédients, d'additifs ou d'auxiliaires technologiques contenant des nanotechnologies en lien avec l'arrêté français du 5 mai 2017

Contaminants et pesticides En conformité avec la réglementation (CE) 2023/915 et ses modifications + (CE) 396/2005 et ses modifications

S.A.S ST MICHEL BISCUITS
au capital de 23 534 000 € - RCS Blois B 421 019 951 - N° TVA : FR70 421 019 951
Z.I. 2, Bd de l'Industrie, Contres – F-41700 LE CONTROIS-EN-SOLOGNE - Tél : 02.54.79.79.79



Fiche Technique Client

**Chou grand modèle pur beurre à garnir 14.5g x
80**

Modifié le : 11 déc. 2025
Générée le : 3 mars 2025, 15:12
Code interne : PF2233
Code article : 09903602
Version : P.12.1.0

Conditions de stockage pour le client Tenir au sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière.

Conditions de conservation pour le consommateur final Tenir au sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière.

COMPOSITION

Ingrédients	% QUID
œufs	93%
farine de blé	44%
beurre pâtissier	29%
poudres à lever : diphosphates et carbonates de sodium (blé) 1,3%	1,3%
sel	0,9%
eau	

Les % peuvent varier légèrement en fonction des contraintes de process et d'ingrédients, tout en garantissant l'ordre des ingrédients et les % étiquetés dans la liste d'ingrédient

* en conformité avec la Règlementation européenne (CE) 1169/2011



Fiche Technique Client

Chou grand modèle pur beurre à garnir 14.5g x 80

Modifié le : 11 déc. 2025
Générée le : 3 mars 2025, 15:12
Code interne : PF2233
Code article : 09903602
Version : P.12.1.0

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

	Valeurs pour 100g	Valeurs pour 1 portion (14.5 g)	Unité	% des AQR* (14.5 g)
Energie	2 274	330	kJ	3.9% de 8400kJ
Energie	547	79	kcal	4% de 2000kcal
Matières grasses	39	5,7	g	8.1% de 70g
dont acides gras saturés	23	3,3	g	16.5% de 20g
Glucides	32	4,6	g	1.8% de 260g
dont sucres	0,6	< 0,5	g	0% de 90g
Fibres alimentaires	1,9	< 0,5	g	1,1% de 25g
Protéines	16	2,3	g	4.6% de 50g
Sel	1,7	0,25	g	4.2% de 6g

*Apport de référence pour un adulte – type (8400kJ / 2000kcal)

Informations nutritionnelles additionnelles :

Nombre de portions pour 1UVC :	80
Catégorie GEMRCN :	
Ration servie au consommateur (g) :	14
Code GEMRCN :	21
Libellé :	Desserts contenant plus de 15% de matières grasses
Fréquence *:	Fréquence 3/20

*Ces fréquences sont définies pour les produits non garnis, tels que nous les vendons. Celles-ci ne prennent pas en compte toute garniture qui sera intégrée pour vente au consommateur final



Fiche Technique Client

Chou grand modèle pur beurre à garnir 14.5g x 80

Modifié le : 11 déc. 2025
Générée le : 3 mars 2025, 15:12
Code interne : PF2233
Code article : 09903602
Version : P.12.1.0

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Flore Aérobie Mésophile 30°C	< 10 000 UFC/g	Escherichia coli	< 10 UFC/g
Salmonella spp	Non détectées / 25g	Levures	< 500 UFC/g
Moisissures	< 500 UFC/g	Listeria monocytogenes	< 100 UFC/g

CONDITIONNEMENT

UVC				Colis			
Carton				Carton à nb de pièces fixes			

Emballage primaire conforme au règlement n°1935/2004CE

UVC	Dimension (Lxlxh) en mm	Tare UVC en g	Poids net (g)	Poids brut env en g	PCB	Dimension (Lxlxh) en mm	Poids brut env en kg
1	392x292x336		1160	0	1	392x292x336	1,528

Palettisation

Nombre PCB/couche	Nombre couche/palette	Nombre PCB/palette	Nb UVC/Palette	Poids brut env en kg	Dimension (Lxlxh) en mm
8	3	24	24	61,672	1200x800x1200

EAN colis	EAN palette
13048280990363	53048280990361

Poids net colis (kg)	Poids net palette (kg)
1,16	27,84

TRACABILITE

Type de marquage lot :	AAQQQDLL - AA=derniers chiffres année ; QQQ=Quantième ; H=Code site ; LL=Ligne de production
-------------------------------	---